

素朴な食材を使つて

実際原価率を考える



武田 博行
料理研究家 比呂武
196peace
(港区赤坂)

プロ調理師の基本は、お店の立ち位置に合った料理を、自分の技術と工夫でいかに原価率を抑えながら美味しい料理を作ることが、経営を左右する大きな柱でもあるわけです。また、その調理の技術と工夫がお客様に対してもコストパフォーマンスを伝えやすくなる効果を生み出し、SNSでお客様自身が宣伝して下さる時代でもあります。



調理の工夫

原価には、標準原価と実際原価があり、前回は標準原価率について考察しましたので、今回は実際原価について考えてみましょう。

食材の仕入れ価格や料理に係っている経費を知ることによって、食材の管理や食材ロス削減を見通しが立ちます。そして、個別メニューの標準原価率に対して実際原価率を対比することによって、料理量目を性格に出すことが出来るわけです。

実際原価率は正確な棚卸から。在庫数字の目安は2～3日位が好ましいです。在庫とは現金と同一と考えましょう。

- ▶ (前月棚卸額+当月仕入れ額) - 当月棚卸額 = 当月実際原価
- ▶ 当月実際原価 ÷ 当月売上高 × 100 = 当月実際原価率

◎ 次回は例題を交えて復習します。オーダーミスやオーバーポーション等で、また仕入れミス等で、営業しながら知らずと原価が上がることがあります。定期的、最低でも月に一回は行いましょう。

基本的には伝統のある日本料理の形を崩すことはできませんが、日本料理は敷居も価格も高いという観念を払拭していく調理技術の開発が求められている時代でもあると思います。

そこで二回にわたり、身近にある食材で家庭や居酒屋でも国民的に人気のある素朴な料理を、目先と形態を変えながらも郷愁を誘う素朴な味を提供します。今回は繊切りにした金平牛房を八幡巻風にして豚の三枚肉で巻いたものです。繊切りにすることで野菜のままで味がよく浸みて、巻いた肉との味のハーモニーを安価な価格で提供できる一品だと思っています。

目玉商品を作り出すのは簡単で、原価率を高く(原価率一〇〇%により近く)設定すればよいわけですが、それでは他の料理にしわ寄せがきてしまい上手く回転しません。価格が安定していてどこでも仕入れできる食材で、各店舗の営業スタイルに合わせた原価率で目玉商品の開発とともに、なるべく多種の料理を提供できるのがプロの調理師です。



- ① 従来の金平牛房の庖丁したサイズ。
- ② 繊切りにした牛房と人参。
- ③ ②を金平にして三枚肉で巻く。
- ④ ③の三枚肉で巻いた金平をフライパンにサラダ油を敷いて焼く。
- ⑤ 三同割で照りがつくように焼き上げる。
- ⑥ 焼き上がった金平牛房肉巻。

二〇世紀後半から欧米の肉を中心とした食生活の弊害が叫ばれてきたて、近年、健康志向の観点から大豆、根菜類や魚介を中心とした和食が脚光を浴びるなかで、二〇一三年十二月に和食がユネスコから世界無形文化遺産に登録されたことも相まって、訪日観光客の目的の一つとして「日本食を食べる、食べたい」という、世界中から和食への関心が高まってきています。

そして、二〇二〇年の東京オリンピックに向けて、さらに多くの外国人観光客の増加が予想されることから、外国人向けのビジネスを展開していこうとの発想で、和食を食べたい人も多いということは、和食を習いたいという外国の方も多いのではないかという逆転の発想から、日本の料理人から直接習える和食スクールを考えたのがこのプロジェクトです。現在、海外のシェフも日本料理を習いたいとの声をよく耳にしますので、和食に興味のある方の一般的なカリキュラムと、プロフェッショナルカリキュラムの二コースで展開していく予定です。

WASABI COOKING CLASS

Learn Japanese Traditional Cuisine
with our top chef Hirotake

At Spark Lounge
3 Chome-30-9 Asakusa Taito-ku Tokyo-to 111-0032

info@wasabicookingclass.com

